



Schokoladenmousse ohne Ei von Cheeky

Mengen für 10 Personen

10 Liter Vollrahm

Rahm warm werden lassen, er darf nicht kochen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, rühren, bis sie geschmolzen ist, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. oder über Nacht kühl stellen. Schokoladerahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts luftig schlagen, bis sich Rührspuren abzeichnen.
Servieren: Mit 2 Löffeln Mousse zu ovalen Klösschen formen, auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Schokoladespänen, frischen Früchten oder Chilifäden verzieren.

500 g Kochschokolade